



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003299 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 12:30

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cammeo

Questo raviolo è stato creato per essere inserito nel menù del ricevimento di un matrimonio. La sposa mi ha descritto esattamente come desiderava il taglio, il decoro e il ripieno, sono riuscita ad accontentarla. Eleganti, delicati, suggeriti per ricorrenze importanti.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata selezione Trigu de Oro (Sardo Sole)
80 ml Acqua a temperatura ambiente
55 ml Succo di barbabietola rossa
q.b. Sale fino
400 g Filetto di salmone
1 Patata grande
1 Zucchini
1 Carota grande
1 Petalo di cipolla bianca
1 Spicchio d'aglio
q.b. Formaggio Asiago
Semistagionato
q.b. Formaggio Parmigiano semistagionato in scaglie (Parmigiano Reggiano)
q.b. Granelle di nocciole
Abbrustolite
q.b. Aneto fresco
q.b. Basilico fresco
500 g Pomodorini datterini
q.b. Olio extravergine di olive
q.b. Sale fino

Preparazione

Adagiamo su una pirofila sopra un foglio di carta da forno i filetti di salmone, con un filo di olio extravergine di oliva, sale e aneto fresco. Chiudiamo per bene il cartoccio e inforniamo nel forno preriscaldato modalità ventilato a 180° per circa trenta minuti. Mettiamo a bollire la patata con la buccia. Laviamo sotto un getto di acqua corrente il finocchio, affettiamolo a fettine non troppo spesse, mettiamolo a cuocere in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e sale, sino a quando non ha perso tutta l'acqua di vegetazione. Deve restare croccante e ben rosolato.

Affettiamo le zucchine, grigliamole. Tostiamo le noci e tritiamole grossolanamente.

In una ciotola panciuta in vetro mettiamo il salmone sfilettato, la patata schiacciata con il passa patata, il finocchio e le zucchine precedentemente tagliati a cubetti, il formaggio tagliato grossolanamente, qualche fogliolina di timo fresco ed infine le granelle di noci. Amalgamiamo velocemente e con cura tutti gli ingredienti e lasciamo riposare in frigorifero.

Prepariamo l'impasto per i ravioli, versiamo in due ciotole in terracotta la semola, una con il succo della barbabietola e l'altra con l'acqua. Abbiamo bisogno di due colori, rosa antico e naturale, bianco. Impastiamo separatamente i due impasti, prima all'interno delle ciotole e successivamente con le mani energicamente sul piano da lavoro sino ad ottenere gli impasti belli lisci, omogenei e setosi. Chiudiamoli all'interno di due sacchetti per alimenti e mettiamoli a riposare in un

luogo fresco ed asciutto.

Prepariamo il condimento per i ravioli. In una padella antiaderente versiamo un filo di olio extravergine di oliva e facciamo dorare un petalo di cipolla, uno spicchio d'aglio in camicia (che elimineremo) i pomodorini freschi tagliati a metà, spadelliamo per due, tre minuti, saliamo, aggiungiamo alcune foglie di basilico, chiudiamo con il coperchio e togliamo la padella dal fuoco. I pomodorini devono rimanere croccanti e interi. Prepariamo le sfoglie, non troppo sottili. Nella sfoglia bianca mettiamo una noce abbondante di ripieno, la sfoglia rosa porpora deve chiudere il raviolo e riportare il prezioso decoro. Facciamo uscire tutta l'aria in eccesso, chiudiamoli per bene, tagliamoli con un coppa pasta, decoriamo e smerliamo. Mettiamo sul fuoco una capiente pentola colma di acqua, portiamola a bollore, saliamo, versiamo i ravioli, appena salgono in superficie, tre minuti di cottura e scoliamo. Prepariamo i piatti, mettiamo al centro i pomodorini, sopra di essi ci adagiamo tre ravioli, un filo di olio extravergine di oliva, una piccola spolverata di formaggio grattugiato o se preferite delle scaglie di parmigiano, servire.□